

TORTA SALGADA AERADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: A gosto (atum, frango temperado, carne moída ou frios)

tempere a gosto o recheio

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o leite, óleo, a farinha de trigo, sal, queijo ralado e o requeijão. Bata estes ingredientes, até a massa ficar bem misturada e cremosa.

Depois retire do liquidificador, coloque em um recipiente a massa e adicione o fermento, mexa até dissolver o fermento na massa.

Unte uma forma e coloque um pouco da massa para cobrir o fundo, em seguida, coloque o recheio à vontade.

Por fim coloque o resto da massa até cobrir o recheio.

Leve ao forno por cerca de 45 minutos (até dourar).

Retire do forno e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45966-torta-salgada-aerada.html>